

直接原価計算に関する一考察

—直接原価計算の飲食業への導入可能性—

A Study on Direct Costing

—The Introduction Possibility to The Food Service Industry of Direct Costing—

神奈川大学大学院 経営学研究科
国際経営専攻 博士前期課程

猪熊武重

要旨

直接原価計算とは、総原価をそのほとんどが変動費である直接原価と、そのほとんどが固定費である期間原価とに区分して、売上高から直接原価（変動費）を差し引いて限界利益を算定し、限界利益から期間原価（固定費）を差し引いて営業利益を算定する計算方法である。そしてそれは損益分岐点分析に活用可能であり、利益計画に有用性を発揮する。また、原価管理や、業績評価などの経営管理機能にも有用である。

本稿では、直接原価計算の経営管理機能の中でも利益計画に焦点を絞ることとする。直接原価計算の機能は経営者に有用な情報を与えるが、如何にこの情報を理解し、使いこなすかが重要となる。誤った理解は経営を悪化させる。激しく経営環境が変化する今の時代にこそ、正確な情報の理解が求められる。

副題には飲食業への導入とあるが、前述した激しい経営環境の変化が顕著な業種である。飲食業界という業界は、参入障壁は低いが10年経営活動が継続する店が全体の2、3割であるといわれている。継続が困難であるという事実から利益計画が必要であると考えられる。このような観点から直接原価計算の機能の一つである利益計画の飲食業に対する導入可能性を本稿にて考察したい。

以上の経緯から短期利益計画に有効とされる直接原価計算に関して、その利点や問題点を考察し、直接原価計算の歴史の変遷や、その意義などを踏まえ、その中でも利益計画に焦点を絞り直接原価計算について論ずる。そして直接原価計算が如何に現実の飲食店において有用性を発揮するか考察した。

直接原価計算を考察するにあたって、まず、第1章では、直接原価計算がどのようにして生成、発展したのかを考察する。直接原価計算の生成において1936年に発表されたジョナサン・N・ハリスの「我々は先月いくら儲けたか」(“What Did We Earn Last Month?” 1936)を直接原価計算の起点とし、1950年代に起きたアメリカ経済の不況により直接原価計算の機能が見直され、関心は高まり実務界に定着し始めたことについて概述した。

第2章では直接原価計算の意義を考える。直接原価計算の特徴を考察し、一般的に実施される全部原価計算との比較を行いながら直接原価計算が如何なる原価計算技法であり、どのような活用法があるのかを論述した。また直接原価計算の活用法において、その中でも特に利益計画に重点を置いて考察し、その有用性を論述した。

第3章では第2章で述べた直接原価計算の機能を踏まえ飲食業への導入を考察する。特に、飲食業における利益計画に関して、導入によるその有用性と課題について考察する。経営環境の変化の著しい飲食業においては、直接原価計算の機能の一つである短期利益計画が有用性を発揮すると筆者は考える。

そして第4章では、直接原価計算の展開として、直接原価計算から生成された原価計算技法として直接原価計算と密接な関係にあるとされる原価計算技法である標準直接原価計算、結合限界全部原価計算、固定費補償計算、活動基準原価計算の四つを取り上げた。

おわりにでは、上述の五つの原価計算技法中から飲食業に最も適していると思われる原価計算技法は何であるかを考察する。

以上の論述を踏まえ、コスト面、実施可能性の高さ、経営者の理解容易性、導入容易性という観点から、直接原価計算が飲食業に適しており、実際に直接原価計算を経営に導入している店も少なくない。かつて飲食業界における会計は曖昧な部分があるといわれていた。また、外食は贅沢なものと考えられていたが、今日では日常生活に飲食業は欠かすことの出来ないものとなっており、飲食業の規模も拡大した。しかしその反面競争は激化してきている。それ故に、管理会計の面からも採算性向上の必要性があると筆者は考える。IT技術が発展してきている今日、情報を如何に活用できるかが今後の飲食業界で生き残っていくための鍵となる。

本稿は以上のように、直接原価計算の利益計画機能を中心に考察し、日常生活に密着した飲食業を例にあげ、直接原価計算の有用性を検証するものである。